BRA (CN)

Ascheri

Via Piumati, 23
tel. 0172 412394
www.ascherivini.it
ascheri@ascherivini.it

40 ha - 240.000 bt

VITA - Quest'azienda, di dimensioni ragguardevoli per il panorama langarolo, ha sede nel centro di Bra, dove si trasferì da La Morra diversi anni fa, ed è condotta da Matteo Ascheri con l'ausilio dell'enologo Giuliano Bedino e dell'agronomo Edoardo Monticelli. Matteo è al timone di questa solida realtà, fondata nel 1880, a partire dal 1988. Le cantine, ristrutturate e ampliate tra il 2002 e il 2005, ospitano tini di acciaio tradizionali e botti di rovere di Slavonia medio-grandi.

VIGNE - Le vigne sono disseminate in vari comuni delle Langhe, dove sono coltivati i vitigni autoctoni, e del Roero, sui terreni ricchi di sabbia, in cui, oltre all'arneis, trovano posto syrah e viognier in parcelle piantate nel 1993. Il nebbiolo da Barolo proviene da Serralunga, cru Sorano, e dal Pisapola di Verduno. La campagna è al centro di tutto: «Bisogna operare al meglio dentro la vigna» afferma Matteo. La viticoltura è convenzionale.

VINI - Floreale e balsamico il **Barolo Sorano Coste & Bricco 2008** (● 3.500 bt; 46 €), che rivela grande freschezza, tannini solidi e buon equilibrio gustativo. Il **Barolo Pisapola 2008** (● 10.000 bt; 25 €) ha notevole finezza ed eleganza, con note di erbe aromatiche percepibili al naso e in bocca. Sono ben fatti e decisamente tipici la briosa **Barbera d'Alba Fontanelle 2010** (● 40.000 bt; 12 €) e il fruttato e polposo **Dolcetto d'Alba Nirane 2011** (● 18.000 bt; 8 €). Il **Langhe Bianco Montalupa 2008** (○ viognier; 4.000 bt; 18 €), parzialmente fermentato in legno, ha note di albicocca e un palato potente e agile, lungo e polposo. Evolverà bene per anni.

> vino slow **Barolo Sorano 2008** (● 16.000 bt; 31 €). Frutto di lunghe macerazioni, questo magnifico Barolo di Serralunga esprime bene le qualità del terroir: solidità e grande profondità, note di sottobosco e acidità adeguata a sostegno del frutto. Prezzo interessante.

CONCIMI organo minerali
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE acquisto 15%
CERTIFICAZIONE nessuna